

Rajčatová pomazánka na topinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kari 1 lžička
- Ocet 1 dl
- Pálivá paprika 1 lžička
- Rajče 1 kg
- Sůl 1 lžička
- Zázvor 1 lžička
- Cibule 3 ks
- Česnek 8 stroužek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce dáme rajčata, spaříme je a spařené oloupeme. Oloupeme a nakrájíme si cibuli na kolečka. Oloupeme česnek a nakrájíme na plátky. Rajčata vrátíme do hrnce, přidáme cibuli a česnek. Ochutíme solí, cukrem, octem, pálivou paprikou, kari a zázvorem.

Tuto směs na rajčatovou pomazánku promícháme a vaříme na středním ohni do zhoustnutí. Plníme do zavařovacích skleniček.

Dobře uzavřeme a zavařujeme při 80 °C po dobu 20-ti minut. Vychladíme a mažeme na oblíbené topinky.

Rajčatovou směs je dobré nechat minimálně 14 dní uležet, aby měla tu správnou chuť. Rajčatovou směs lze přimíchat i do mletého masa a poté mazat na topinky.